



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PIRASALI SEBZE ÇORBASI

3 adet pırasa  
3 adet orta boy havuç  
3 adet orta boy patates  
1 çorba kaşığı margarin  
6 su bardağı su

Havuçları ve pırasaları ince halkalar şeklinde doğrayın. Patatesleri küçük küpler halinde kesin. Tencereye bir kaşık margarin koyun. İçine havuçları atıp kısık ateşte kavurun. Üzerine pırasaları ekleyin. En son olarak da patatesleri katıp kavurma işlemini sürdürün. Sebzelerin rengi dönmeye başlayınca üzerine 6 su bardağı suyu ekleyin. Kaynamaya bırakın. Sonra ateşin altını kısip el blenderiyle sebzeleri püre haline getirin. Kırmızı biberle üzerini süsleyip kaşar peyniri ile servis edin.

